



AATA

Asociación Argentina de
Tecnólogos Alimentarios

 Para información sobre aranceles e inscripciones contactarse:

 Alsina 943, Piso 4 Oficina 406
C1008AAA - Bs.As. - Argentina

 +5411-4334-0155

 <http://www.alimentos.org.ar>

 tecnologos@alimentos.org.ar

Destinado a _____

Esta jornada de actualización está destinada a profesionales de ingeniería, ciencia y tecnología de alimentos, nutricionistas, médicos, bioquímicos, veterinarios y manipuladores de alimentos.
(Actividad Arancelada)

Hot Topics _____



JORNADA AATA 2018

Reducción de azúcares en alimentos: de la evidencia a la acción. Actualización regulatoria y tecnológica.

Fecha: Viernes 29 de Junio de 9:30 a 12:30 h y 13:30 a 16:30 h

Lugar: Consejo Profesional de Ingeniería Agronómica -(CPIA) -

Tte. Gral. J. D. Perón 725, 2 ° Piso, CABA.

Resumen

El azúcar ha sido objeto de un creciente escrutinio público por parte de los reguladores y los consumidores debido a su contribución calórica a la dieta y al aumento de las poblaciones de niños y adultos con sobrepeso y obesidad en todo el mundo. Esto ha llevado a la industria alimentaria a reemplazar total o parcialmente el azúcar en muchos alimentos y bebidas. Sin embargo, este no es un simple cambio de formulación, es un proceso complejo debido a posibles diferencias en el sabor, la intensidad y duración del dulzor, la pérdida de funcionalidad (por ejemplo, textura).

La jornada abordará temas sobre la funcionalidad del azúcar, los edulcorantes no nutritivos y los agentes de cuerpo y su aplicación en alimentos y bebidas. Se discutirá el papel del azúcar en las formulaciones, los mecanismos moleculares del sabor dulce, la seguridad de los sustitutos del azúcar, la optimización del sabor utilizando mezclas de edulcorantes, nuevos edulcorantes no calóricos, la estabilidad en el uso y las características sensoriales de diversos edulcorantes. También se abordarán en detalle los sustitutos del cuerpo del azúcar. La sustitución de azúcar será revisada además desde la óptica de la OMS y de las regulaciones nacionales y de Mercosur.

Programa Preliminar

Introducción: El escenario nutricional actual, iniciativas regulatorias, tendencias de mercado hacia la sustitución de azúcar.

1. Nomenclatura de edulcorantes naturales, sintéticos, no calóricos (ENC), etc.
2. Azúcares - Consideraciones generales.
 - las funciones tecnológicas de los edulcorantes nutritivos.
 - teoría del dulzor y evaluación sensorial.
3. Edulcorantes no calóricos (ENC): sacarina y sus sales, ciclamato y sus sales, aspartamo, acesulfame K, sucralosa, neohesperidina dihidrochalcona, neotame, glicósidos de esteviol.
 - Proteínas dulces: un nuevo concepto del dulzor.
 - El futuro de los edulcorantes intensivos.
 - El "multi ingredient approach": sinergías.
 - Generalidades, absorción, distribución, excreción y metabolismo de los ENC.
 - Evaluación de riesgo y seguridad de los ENC
 - Utilización de ENC: su relación con la compensación energética, el aumento de peso y preferencia por el sabor dulce.
4. Poliols: obtención, propiedades físicas y químicas, metabolismo, contenido calórico y laxatividad, aplicaciones y beneficios de uso para: sorbitol, manitol, maltitol y jarabes de maltitol, xilitol, lactitol, eritritol, isomalta.
5. Agentes de cuerpo, su función como sustitutos del azúcar. Propiedades y características. Aplicaciones y formulaciones tipo.
6. Azúcares raros: la nueva frontera en productos sin azúcar.
7. Actualización regulatoria de sustitutos de azúcar en Argentina y Mercosur.



AATA

Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios

 Para información sobre aranceles e inscripciones contactarse:

 Alsina 943, Piso 4 Oficina 406
C1008AAA - Bs.As. - Argentina

 +5411-4334-0155

 <http://www.alimentos.org.ar>

 tecnologos@alimentos.org.ar

Destinado a _____

Esta jornada de actualización está destinada a profesionales de ingeniería, ciencia y tecnología de alimentos, nutricionistas, médicos, bioquímicos, veterinarios y manipuladores de alimentos. (Actividad Arancelada)

Hot Topics _____



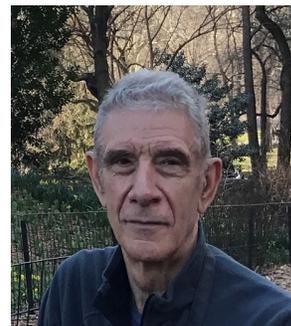
Disertantes

LIC. HORACIO BELCUORE

Horacio Belcuore es Licenciado en Ciencias Químicas de la Universidad de Buenos Aires. En su actividad profesional se desempeña como consultor independiente en temas relacionados con alimentos, incluyendo asuntos regulatorios. Es asesor en Normas Técnicas en CIPA - Cámara de Industriales de Productos Alimenticios; Presidente de CAFADYA - Cámara de Alimentos Dietéticos y Afines; y Asesor y Director técnico en MILKAUT SA, empresa de productos lácteos.

Desde 1981 al 2001, fue Gerente Industrial en KASDORF SA, empresa dedicada a productos lácteos, alimentos infantiles y de nutrición enteral. Desde 1968 hasta 1981 actuó como Gerente de Operaciones en SASETRU SA, una empresa dedicada a la fabricación de alimentos (obtención y refinación de aceites, elaboración de harinas, sémolas y arroz).

Ha sido profesor desde 1974 en la Universidad Tecnológica Nacional, Facultad Regional Buenos Aires, dictando diversas materias: Cinética química, Diseño de reactores, Tecnología de alimentos I y II, Química Orgánica. Química de los alimentos, Conservación de Alimentos, Tecnología de alimentos de origen animal y vegetal. Continúa en la docencia dictando clases especiales. Además en 2010 fue profesor de la Maestría en Alimentos de la misma Universidad.



DRA. SUSANA SOCOLOVSKY



Susana Socolovsky, PhD, CFS es Doctora en Ciencias Químicas de la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, de la Universidad de Buenos Aires, Argentina. Consultora técnica internacional en innovación tecnológica de alimentos y regulaciones alimentarias. Presidente 2017-2019 de la AATA (Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios) y acaba de ser distinguida como Fellow de la Academia Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos - IAFoST.

La Dra. Socolovsky dedicó 15 años con dedicación exclusiva a la investigación científica y más de 20 años a la docencia en Química Orgánica y Ciencias de los Alimentos en los niveles de Licenciatura, Doctorado y Posgrado en la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales de la Universidad de Buenos Aires.

Es autora de más de 90 artículos sobre temas que van desde los mecanismos de reacciones orgánicas, desarrollo de alimentos dietéticos, alimentos modificados, grasas estructuradas, sustitución de azúcar, marketing de alimentos innovadores, nutrición y normativas alimentarias. Es autora de capítulos de libros sobre temas de su especialidad: edulcorantes no calóricos, sustitución de azúcares y regulaciones alimentarias. Ha participado en numerosos consensos de sociedades científicas sobre temas de su especialidad.

Activa conferencista, ha expuesto en más de 160 congresos y simposios nacionales e internacionales sobre innovación tecnológica de alimentos, con foco en sustitución de azúcares y grasas, edulcorantes no calóricos, nutrición y temas de actualidad regulatoria en varios países de Latinoamérica, EE.UU. y Europa. Ha impartido numerosos cursos en los EE.UU., Canadá, Reino Unido, México, Perú, Chile, Brasil, Uruguay, Paraguay, Ecuador, Bolivia, España, Portugal y Argentina.